

**RASSEGNA STAMPA QUOTIDIANA SU VINO, BIRRA ED ALTRI ALCOLICI**  
**A cura di Alessandro Sbarbada, Guido Dellagiacoma, Roberto Argenta**

TENEWS.IT

**Fondazione: "Alcol problema non più sottovalutabile"**

**Grande partecipazione all'incontro nella sala della Provincia, organizzato dalla Commissione Assistenza Sociale della Onlus. Presentato il progetto: si parte con la formazione di competenze e poi la campagna di sensibilizzazione**

Dalla Fondazione Isola d'Elba riceviamo:

Sabato 17 gennaio 2015, nella Sala della Provincia, a Portoferraio, è stato presentato il "Progetto di sviluppo di una comunità locale competente per la prevenzione dei problemi correlati all'uso di alcol nei giovani dell'Isola d'Elba".

L'incontro è stato organizzato dalla Commissione Assistenza Sociale della Fondazione Isola d'Elba con lo scopo di portare a conoscenza delle Autorità, delle Istituzioni, della Scuola, dell'Assistenza Pubblica e dei privati cittadini in generale l'approvazione da parte della Fondazione del Progetto suddetto, ritenuto dalla Commissione meritevole di tutela nell'interesse del territorio elbano e dei suoi abitanti. Sono intervenuti, in qualità di relatori, il Vice Sindaco di Portoferraio Roberto Marini, il Vice Prefetto Giovanni Daveti, Comandante dei Carabinieri Emiliano Zatelli, i quali tutti hanno mostrato interesse ma soprattutto espresso condivisione negli obiettivi del Progetto e nelle sue specifiche modalità di attuazione. La Presidente della Commissione Assistenza Sociale, Marcella Chionsini ha introdotto la discussione evidenziando come il problema dell'uso di alcol all'Isola d'Elba non possa più essere sottovalutato e meriti uno specifico intervento di sensibilizzazione della comunità nel suo complesso. Dopo una toccante lettura di un articolo estrapolato dal Corriere della Sera in cui un genitore ed una figlia avevano raccontato la loro storia di "dipendenza" e dopo gli apprezzatissimi interventi delle Autorità, il Progetto è stato illustrato all'assemblea dei presenti da Gaetano Landolina, in qualità di Referente del Coordinamento dei Club degli Alcolisti in trattamento della Provincia di Firenze. La presentazione ha messo in evidenza dapprima alcune linee guida dell'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) rispetto all'alcol ed alle conseguenze del suo uso, con particolare riferimento ai giovani, portando all'attenzione di tutti dati inquietanti circa il numero di morti dipendenti dall'uso di questa sostanza. Nel prosieguo del suo intervento Gaetano Landolina ha poi illustrato il Progetto nei suoi dettagli descrivendone i vari steps e mettendo appunto in evidenza come si tratti di un Progetto modulare che prevede in primo luogo una formazione specifica al fine di creare delle competenze che promuovano azioni progressive sul territorio elbano (tale fase si è svolta e conclusa nel mese di ottobre 2014 con la partecipazione al corso di sensibilizzazione della durata di 50 ore a Firenze da parte delle dott.sse Rossana Bicecci e Giada Giusti). Il Progetto individua poi come passaggio successivo –e qui sta la sua particolarità ed il suo merito anche apprezzato dalle Autorità intervenute lo scorso sabato 17 gennaio- lo svolgimento di un Corso di sensibilizzazione ai problemi alcolcorrelati a Portoferraio, nel mese di Aprile 2015 rivolto a tutti coloro che intendono formarsi anche al fine di poter poi, negli anni successivi, sviluppare azioni nel contesto delle scuole, nelle parrocchie, nelle società sportive...già previste nel Progetto medesimo.

Lo sviluppo di progetti specifici per i giovani passerà dunque attraverso la formazione e la sensibilizzazione degli adulti, dando seguito alle indicazioni dell'OMS, secondo cui emerge la necessità di sviluppare interventi che però non devono riguardare solamente la popolazione giovanile, ma più in generale tutta la comunità, in particolare le persone adulte che a vario titolo svolgono compiti educativi o comunque vivono a contatto con i giovani del territorio elbano, così da creare un'efficace azione di prevenzione su tutta l'Isola. Alla fine della presentazione numerosi gli interventi, attraverso i quali i presenti hanno dimostrato interesse, apprezzamento e di essere stati sollecitati fin da subito da questo Progetto. La Commissione Assistenza Sociale esprime il suo più vivo ringraziamento a quanti sono intervenuti, al presidente della Fondazione, ai membri della stessa Fondazione che con un impegnativo lavoro hanno fatto sì che questo pomeriggio di presentazione alla comunità elbana potesse davvero raggiungere più realtà possibili e questo alla fine si è realizzato con grande soddisfazione di tutti e, crediamo, anche e soprattutto nel rispetto di quelli che sono i fini stessi della Fondazione Isola d'Elba, che intende operare "con l'aiuto di tutti. Non si tratta solo di risorse finanziarie, ma di risorse culturali, di impegno sociale, per creare una struttura che guardi

anche al futuro, che possa investire nei giovani, nei figli, in coloro che questo territorio dovranno viverlo e gestirlo negli anni a venire". Grazie ancora e buon lavoro a tutti!!!

---

L'ECO DI BERGAMO

### **Alcol tra i giovanissimi, grave rischio**

#### **Anche a Bergamo allarme «chupito»**

#### **Sono i bicchierini da 1 euro bevuti tutti d'un fiato.**

#### **Il fenomeno cresce anche sul nostro territorio: è allarme tra i giovani.**

Si comincia con un aperitivo o con una cena fra amici, per poi raggiungere la movida e mischiarsi con i coetanei nei locali e nei pub. Questo è il weekend di Borgo Santa Caterina, via Sant'Orsola e Città Alta le zone più quotate, a cui si aggiungono locali sparsi un po' ovunque sul territorio: l'Edonè in via Agostino Gemelli, il Midori in via Giulio Cesare, l'Harlem di via Statuto, al Duse alla Rotonda dei Mille tra i più in voga.

Non sono tutti locali dove i giovani si ubriacano perché i gestori sono rigidi nei controlli, ma hanno comunque il polso della situazione su un fenomeno che serpeggia soprattutto tra i giovanissimi.

«Si decide tenendo conto delle offerte che i locali propongono – spiega Cristian, 22 anni –, c'è sempre un locale con qualche offerta allettante, cocktail a 3 euro, shottini a 1 euro e così via. Si cerca la soluzione migliore per far serata senza svuotare il portafogli. È proprio in questi locali, tra l'altro, dove si concentra la maggior parte della gente».

Giulia, 23 anni, racconta: «Si comincia con un paio di giri, un paio di drink, e poi si vede come si mette la serata. Se sei carico, vai avanti». E a mezzanotte sono molti quelli che «sono andati avanti».

Le scene di ubriachezza sono una costante nel weekend bergamasco. L'età media varia dai 20 ai 30 anni e tendenzialmente cresce di pari passo con il livello e i costi del locale in questione. I più giovani si concentrano nei pub a buon mercato: alcol di bassa qualità e musica alta. La tendenza ad assumere alcolici con l'obiettivo esclusivo di raggiungere stati di euforia ed entusiasmo, la cosiddetta ciocca del fine settimana, ha modalità ben precise.

---

GROSSETO OGGI

### **Alcol e giovani a Grosseto: guai per alcuni bar del centro storico**

#### **La Polizia ha riscontrato irregolarità nella somministrazione di bevande alcoliche**

GROSSETO - Alcol e giovani, un problema che continua a manifestarsi a Grosseto: nella tarda serata di sabato 17 gennaio, la Polizia di Stato, divisione di Polizia amministrativa della Questura di Grosseto ha proceduto ad accertamenti dedicati presso esercizi commerciali sottoposti a licenza di pubblica sicurezza.

Nell'occasione, sono stati attenzionati alcuni locali del Centro Storico per problematiche connesse alla somministrazione delle bevande alcoliche.

In alcuni casi sono state riscontrate delle violazioni alla normativa.

---

ANCONA NOTIZIE

### **Ubriaco, picchia la moglie: denunciato anconetano 46enne**

#### **Polizia interviene dopo l'ennesima lite: oltre alla denuncia, è stato allontanato di casa**

E' partito dopo la segnalazione di una giovane rumena l'intervento della Polizia nei confronti di un 46enne di Ancona responsabile, in evidente stato di ubriachezza, di aver picchiato la moglie. Alle ore 23.10 di domenica 18 gennaio gli agenti delle Volanti della Questura di Ancona, diretti dal V.Q.A. Cinzia Nicolini, sono intervenuti in P.zza U.Bassi dove una giovane romena aveva chiamato il 113: poco prima era stata cacciata di casa dal patrigno, dopo che quest'ultimo aveva picchiato la madre durante l'ennesima lite e per futili motivi.

Lì è stato rintracciato l'uomo, un anconetano di 46 anni, in evidente stato di ubriachezza. La donna, madre della giovane che ha chiamato le forze dell'ordine, presentava una tumefazione ad uno zigomo ed è stata accompagnata presso l'ospedale regionale per le cure dalle botte ricevute dal marito.

Su autorizzazione dell'Autorità Giudiziaria e dato che non era la prima volta che quest'ultimo percuoteva la moglie durante i litigi, gli agenti hanno adottato le norme di legge previste in questi casi: l'uomo è stato denunciato per il reato di maltrattamenti in famiglia e allontanato forzatamente dalla casa con il divieto di avvicinarsi ai luoghi frequentati dalle persone offese (art. 384 bis del Codice di Procedura Penale).

---

CASERTA PRIMA PAGINA

**Picchia la compagna, ubriaco, davanti ai loro figli: arrestato ad Aversa un rumeno di 26 anni**

Picchiava la sua compagna davanti ai loro figli. Lo faceva da anni e spesso in stato di ebbrezza. I carabinieri sono dovuti intervenire ad Aversa arrestando, in flagranza di reato per maltrattamenti in famiglia, un rumeno di 26 anni, residente nella cittadina normanna. I militari dell'Arma sono intervenuti presso la sua abitazione dove l'uomo, in stato di ebbrezza alcolica e alla presenza dei tre figli minorenni, aveva appena malmenato la convivente, minacciandola e ferendola, provocando lesioni giudicate dai medici, fortunatamente, guaribili in pochi giorni. Nella circostanza i carabinieri hanno anche richiesto l'intervento dei servizi sociali comunali e della locale associazione antiviolenza nei confronti delle donne, per il supporto alla vittima che, in passato, pur avendo già subito violenza, non aveva mai sporto denuncia. La donna, infatti, ha riferito di essere stata vittima di episodi analoghi già negli anni scorsi. L'arrestato, per questo, è stato accompagnato presso la casa circondariale di Poggioreale e posto a disposizione della competente Autorità Giudiziaria.

---

IL MESSAGGERO (Umbria)

**Ubriaca e contromano centra un tir: notte di panico sulla E45**

CITTA' DI CASTELLO - È andata contromano per diversi chilometri sulla E45 fino a quando non è andata a sbattere contro un camion che ha fermato la sua folle corsa. Protagonista della vicenda è una 30enne italiana, che è stata denunciata per guida in stato di ebbrezza dai carabinieri di Città di Castello.

Sono le 4.30 di lunedì mattina quando la donna, residente a Città di Castello decide, ubriaca, di mettersi al volante della sua utilitaria per tornare a casa. La donna imbocca contromano la E45 e sfreccia nel tratto di strada tra le uscite di Promano e Montone, seminando il panico tra gli altri automobilisti che, scampati al pericolo, contattano immediatamente sia la polizia stradale che i carabinieri di Città di Castello.

Proprio una pattuglia dei militari tifernati è arrivata sul posto cercando di impedire alla donna di causare incidenti. La folle corsa della 30enne si era però già fermata contro un tir, guidato da un cittadino rumeno. Incredibilmente ne è uscita illesa, mentre la sua auto ha riportato seri danni.

Dai primi controlli effettuati dai carabinieri è emerso che la donna non era molto lucida, quindi è stata portata all'ospedale tifernate e sottoposta ad esami del sangue al fine di accertare l'eventuale presenza di alcool o stupefacenti. Proprio quello sull'alcool è risultato positivo: la 30enne aveva infatti un tasso alcolemico quasi tre volte superiore al limite massimo consentito. La donna è stata quindi denunciata per guida sotto l'influenza dell'alcool, la patente le è stata immediatamente ritirata e l'autovettura è stata sequestrata.

---

WINENEWS

**Il dopo sbornia peggiore? È quello che segue una gran bevuta di Champagne A dirlo è Boris Tabakoff (Università del Colorado).**

**"Colpa" del biossido di carbonio contenuto negli spumanti, che velocizza l'assorbimento dell'alcol nel sangue**

Il dopo sbornia peggiore? È quello che segue una gran bevuta di Champagne. A dirlo è Boris Tabakoff, professore di farmacologia all'Università del Colorado, secondo cui il biossido di carbonio contenuto negli spumanti fa sì che l'alcol venga assorbito dal sangue più velocemente di quanto non succeda con i vini fermi.

“L’anidride carbonica - ha spiegato Tabakoff alla ABC News - presente nelle bevande gassate, come lo Champagne, aiuta ad assorbire l’alcol. Si ottiene un tasso di assorbimento ed un livello di alcol nel sangue più alto se si beve Champagne invece che vino fermo”. Ed è proprio questo a portare ad un peggior dopo sbornia il giorno successivo.

Tabakoff afferma che due terzi delle persone si ubriacano più velocemente quando bevono Champagne o altri spumanti, come il Prosecco o il Cava, rispetto a quando bevono vini fermi, pagandone le conseguenze proprio il giorno dopo. Il dopo sbornia, infatti, è causato da due fenomeni: un’inflammatione ed una sovra compensazione del cervello di fronte ai meccanismi depressivi dell’alcol, “ecco perché luci e rumori forti sembrano esagerati il giorno dopo una notte di pesanti bevute” spiega ancora Tabakoff.

Uno studio del 2001 curato dall’Università del Surrey, in effetti, ha dimostrato che, con due bicchieri di Champagne, il livello di alcol sale a 0,54 milligrammi per litro di sangue in soli cinque minuti, mentre con un vino fermo arriva a 0,39 milligrammi.

---

## WINENEWS

### **Il vino nel Cristianesimo, nell’Ebraismo e nell’Islam secondo un sacerdote, un rabbino e un Imam.**

Alla vigilia della visita del mondo del vino a Papa Francesco con i protagonisti del Belpaese riuniti da Fondazione Italiana Sommelier di Franco Ricci

Qual è il vero significato del vino nelle religioni cattolica, ebraica e musulmana? La visita del mondo del vino a Papa Francesco, il 21 gennaio a Roma, con Fondazione Italiana Sommelier, e tanto più in un momento storico come quello che stiamo vivendo, può essere il momento giusto per una riflessione sul tema, e per comprendere il rapporto che esiste tra religione e vino. WineNews ne ha parlato, in tempi non sospetti con Yoseph Levi, Rabbino Capo della Comunità Ebraica di Firenze, Padre Don Filippo Belli, biblista e docente di Sacre Scritture alla Facoltà Teologica dell’Italia Centrale, e Mohamed Nasimi, vice presidente della Comunità Islamica di Colle Val d’Elsa e Siena.

Il vino, seppur in forme e maniere diverse, riguarda o lambisce i percorsi di tutte e tre le principali religioni monoteiste. Per la religione ebraica il vino è elemento santificatore e portatore di letizia, la vite stessa, ritenuta sacra nell’antica Cananea, fu dagli Ebrei considerata albero messianico. La tradizione ebraica fu poi adottata dal Cristianesimo, che attribuì al vino un significato completamente nuovo, indissolubilmente legato al sangue di Cristo versato sulla croce, e segno tangibile della sua presenza nella Chiesa, mediante l’Eucarestia. Anche l’Islam si occupa del vino, che nella cultura araba - fino all’avvento di Maometto - era prodotto e consumato, specie in Palestina, per poi diventare una sostanza il cui uso viene chiaramente vietato.

“Il vino è il simbolo della vita e della gioia, la Bibbia stessa non pone problemi al consumo di vino, finché avviene nella giusta misura - esordisce Yoseph Levi - Basti pensare a Noè, che sceso dall’arca pianta la vite, ma, inesperto com’è, beve fino ad ubriacarsi (Gn 9, 20-25), e quello è peccato, mentre quando viene “mescolato bene”, reso quindi più leggero, è un vero e proprio dono, del Divino, ma anche dell’uomo, perché sappiamo bene che senza l’intervento umano non ci sarebbe il vino: c’è quindi una collaborazione tra il divino e l’umano nella produzione della delizia della vita”. D’altra parte, nel Cantico dei Cantici, il vino diviene il suggello dell’unione d’amore tra l’amato e l’amata, tanto che la prima parola del Cantico descrive un bacio inebriante, accompagnato da “tenerezze più dolci del vino”, perché “il vino rallegra il cuore dell’uomo - dice il Rabbino Capo della Comunità Ebraica di Firenze, ricordando uno dei proverbi più noti - ma per la nostra religione è molto importante anche che il vino non contenga sostanze di origine animale proibite, ma a parte questo qualsiasi vino va bene”. Troviamo centinaia di citazioni della vite e del vino nell’Antico Testamento: la parola “yayin”, con la quale viene indicato il succo di uva fermentato, vi compare oltre 140 volte, ma, come sottolinea Yoseph Levi, guai ad esagerare. Numerosi sono infatti i moniti in cui ci si imbatte nella Bibbia, uno per tutti l’episodio in cui Lot, ubriacato dalla figlie, venne indotto all’unione incestuosa da cui nacquero Noab e Ben-Ammi, capostipiti delle tribù dei Noabiti e degli Ammoniti (Gn 19, 1-11).

Anche per la religione cattolica l’importanza del vino - ed il suo valore positivo - prende le mosse dall’Antico Testamento: “L’importanza del vino nella nostra religione - esordisce Padre Don Filippo Belli, biblista e docente di Sacre Scritture presso l’Università di Firenze - è

indissolubilmente legata alle gesta di Gesù Cristo. Ma c'è un precedente, la storia narrata nell'Antico Testamento: Israele è infatti una terra di vigneti e di vino, dove la vite, la vigna ed il vino sono espressione dell'abbondanza e della prosperità, quindi di una vita buona. Quando ad esempio le tribù di Israele si insediano sulle terre appena conquistate - continua Padre Don Filippo Belli - una delle prime cose che fanno è piantare la vigna, una pianta che necessita di anni per essere produttiva, simbolo di una volontà di stabilirsi. Inoltre l'immagine della vigna nell'Antico Testamento viene usata anche da Dio stesso per raccontare quanto si prenda cura del proprio Popolo, come avviene nei Salmi". Il vino quindi come fonte e simbolo di gioia per l'uomo, ma anche per Dio, tanto che nella tradizione ebraica - ma non in quella cattolica - si praticano sacrifici in cui si offre del vino a Dio. "Ed è proprio in questa tradizione che si inserisce il Nuovo Testamento e la storia quindi di Gesù Cristo - racconta Padre Don Filippo - Il primo segno di Gesù narrato nel Vangelo di Giovanni è legato alle Nozze di Caana, in cui Gesù, per mostrare la propria presenza alla gente, trasforma l'acqua in vino, in vino addirittura eccellente, più buono di quello che gli astanti avevano bevuto fino a quel momento". Ma il vino, insieme al pane, nel Cattolicesimo diventa simbolo stesso della presenza di Cristo: "Il vino è scelto in quanto elemento essenziale per la gioia della vita di una persona, così come lo è Gesù. Nell'Eucaristia, quindi, si trasforma nel sangue stesso di Gesù, speso fino all'ultima goccia per il proprio popolo" conclude Padre Don Filippo Belli.

Il discorso cambia radicalmente una volta che andiamo a confrontarci con una religione a noi sempre più vicina, ma che siamo ancora ben lontani dal conoscere, anche in ciò che concerne la proibizione di consumare vino. "La proibizione rivolta dal profeta Maometto trasmettendo il Corano agli Arabi, grandi intenditori di vini, ha un basamento scientifico - spiega Mohamed Nasimi, vice presidente della Comunità Islamica di Colle Val d'Elsa e Siena - Allah dice infatti di non consumare vino prima della preghiera, per non compromettere le capacità cognitive di chi si appresta a raccogliersi tra le mani di Dio. C'è poi una seconda frase sul vino pronunciata da Allah a Maometto - prosegue Mohamed Nasimi: "Ti chiederanno cosa c'è di buono e cosa di cattivo nel vino. Dì che di buono c'è il commercio, di cattivo le conseguenze del berlo". Si fa quindi riferimento ai danni sociali che derivano dall'assunzione di vino. Successivamente fu considerata sostanza non lecita ed impura, al pari del gioco d'azzardo e del mangiare animali morti non per mano dell'uomo". Siamo nell'arco di tempo che va dal 630 al 635 d.C., e il rapporto con il vino viene spiegato nella prima parte del Corano, tutta dedicata al credo. "Il vino inoltre nella nostra religione non assume particolari simbolismi, ma solo una sostanza chiaramente proibita, tanto che negli anni la Sciar'a - l'insieme degli studi religiosi - dice che qualsiasi quantità d'alcol è da considerarsi proibita. La stessa proibizione che riguarda il vino si può quindi estendere ad ogni bevanda alcolica, dalla birra al whisky, ed è un precetto fondamentale per un buon musulmano, da cui non si può prescindere". Tanto che nei Paesi islamici l'uva prodotta viene esportata o destinata a produzioni diverse da quella vinicola, specie l'aceto, perché dopo il quarantesimo giorno di fermentazione il mosto dealcolizzato: il gruppo "OH" dell'alcol lascia spazio al gruppo "CO OH" dell'aceto, e la sostanza proibita diventa pura. "È molto importante ribadire che il divieto di bere alcol nasce comunque da constatazioni scientifiche: oggi, infatti, un gran numero di incidenti stradali avviene per colpa dell'alcol, senza contare i costi che paga la società per i malati di cirrosi epatica: l'alcol, in conclusione, non porta alcun beneficio, se non il commercio". Religioni diverse, punti di vista diversi, che a volte appaiono inconciliabili, ma che in realtà, nel rispetto delle religioni, delle culture e delle tradizioni degli "altri", si rivelano assolutamente in grado di convivere: "Solo il rispetto, rivelandoci il "sacro", quanto cioè non può essere per nessun motivo oltraggiato, ci preserverà dal profanare il presente, incuranti del futuro" (Cristoph Schönborn).

---

### **Focus - Il vino italiano da Papa Francesco con Fondazione Italiana Sommelier**

Marilisa Allegrini, Roberto Anselmi, Piero Antinori, Jacopo Biondi Santi, Antonio Capaldo, Marco Caprai, Alessandro Ceci, Riccardo Cotarella, Piernicola De Castris, Enzo Ercolino, Angelo Gaja, Carlo Guerrieri Gonzaga, Nicolò Incisa della Rocchetta, Chiara Lungarotti, Marina Masciarelli Cvetic, Giancarlo Moretti Pologato, Marco Pallanti, Francesca Planeta, Luciano Sandrone, Lucio Tasca d'Almerita, Vincenzo Tassinari (Unipol-Sai), Francesco Valentini, Ornella Venica, Maurizio Zanella, Nadia Zenato: ecco, in ordine alfabetico, alcuni dei produttori, tra i 150 protagonisti del mondo del vino italiano che, il 21 gennaio, grazie alla Fondazione Italiana Sommelier di Franco Ricci, saranno ricevuti in udienza da Papa Francesco a Roma. Insieme a loro enologi di

fama come Donato Lanati, Franco Bernabei e Barbara Tamburini, il mondo dell'università, rappresentato da Attilio Scienza, giornalisti del vino di tv e quotidiani, siti internet (ci sarà, tra gli altri, anche Alessandro Regoli, direttore WineNews) e stampa di settore, Vinitaly, con il dg Giovanni Mantovani, Gambero Rosso, con il presidente Paolo Cuccia, Slow Food, con la vice presidente Francesca Rocchi, l'Onav, con il neo presidente Vito Intini e Fisar, con il presidente Mario del Debbio, l'Associazione Italiana Sommelier (anche i Sommelier dell'Olio), la Worldwide Sommelier Association e molti Sommelier che, nella loro divisa, saluteranno il Santo Padre.

"Un momento che ho voluto fortemente - spiega Ricci a WineNews.tv - incuriosito dal fatto che più volte ho sentito il Papa riferirsi al vino non solo pensando al sacrificio di Cristo o alla simbologia cristiana, ma anche al suo aspetto edonistico. Ed è un momento importante di quel percorso che come Fondazione vogliamo portare avanti, per far cambiare, in meglio, il rapporto tra istituzioni di vario genere e livello e il vino stesso". E chissà che, con l'occasione, la sommellerie mondiale non possa fregiarsi di un sommelier "ad honorem" importante come non mai. D'altronde, lo stesso Bergoglio ha detto: "senza vino non c'è festa". E allora che festa sia.

Focus - Dal pane al vino la "lingua" comune dei popoli del Mediterraneo è il cibo più semplice. "Differenza finisce di fronte a immagini che evoca" dice lo scrittore Camilleri. Padre Pizzaballa custode Terrasanta a WineNews: "le religioni forse non lo sanno"

L'olio, il pane, il vino, persino l'anice e, ovviamente il pesce, a pensarci bene, sono i cibi più semplici ed elementari, la "lingua" comune dei popoli del Mediterraneo. "Sono le colonne portanti del nostro cibo. E sono comuni, questo è il bello. Ibn Hamdis, il più grande tra i poeti nati in Sicilia durante la dominazione araba, costretto all'esilio in Spagna, è pronto a barattare i giardini dell'Andalusia pur di ritrovare l'odore del basilico che c'era attorno alla sua casa di Noto. È un'immagine strepitosa: quanto queste immagini sono comuni, come ogni differenza di razza, di nazionalità finisce di fronte a queste assolute realtà di un sapore, di un odore". È così per lo scrittore Andrea Camilleri, intervenuto, nei mesi scorsi, con una video intervista all'evento "Expo Medit il cibo. Milano porta del Mediterraneo e piattaforma per l'Europa", promosso a Milano dal Cipmo-Centro Italiano per la Pace in Medio Oriente, con il Patrocinio di Expo2015, per capire quali siano le potenzialità e le occasioni di scambio tra i Paesi all'Expo.

"Se si pensa al pane, alla pita araba che diventa la pizza napoletana, all'anice che si usa nell'aperitivo in Francia, in Grecia, nell'Arak arabo, il cibo unisce e accomuna le diverse civiltà e comunità, anche nelle religioni", sottolinea a WineNews Janiki Cingoli, direttore del Cipmo. "Nelle religioni però è anche elemento di divisioni - dice Padre Pierbattista Pizzaballa, Custode di Terrasanta a Gerusalemme, intervistato da WineNews - le relazioni con il cibo nel Cristianesimo, Ebraismo ed Islamismo sono diverse. Ma il cibo può diventare metafora delle relazioni tra le persone e delle opportunità che ci sono. Con il cibo si fanno gli accordi migliori. Queste religioni hanno tutte origini mediorientali, stessa cultura e stesse tradizioni alimentari. Solo che, forse, non lo sanno".

Il riconoscimento della Dieta Mediterranea a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità Unesco, modello nutrizionale e culturale al tempo stesso, espressione della comune identità mediterranea, "non è casuale - sottolinea Cingoli - è una dieta che consente la sanità della vita rispetto alla deformazione della cultura industriale contemporanea". Dove il cibo come fonte di vita è anche simbolo del dialogo con la divinità e della divinità stessa. "Il pane, l'olio, il vino, il bestiame - sottolinea Padre Pizzaballa - sono elementi base della Dieta Mediterranea e metafore religiose molto potenti, segni della relazione con Dio. Con il vino l'Islam non va molto d'accordo, ma nell'Ebraismo e nel Cristianesimo il vino è segno di gioia, non si fanno celebrazioni senza". Nei romanzi dello scrittore Andrea Camilleri, l'amore per il cibo è una forza primigenia, a volte più forte dell'amore stesso.

"Certe volte è un bellissimo, meraviglioso companatico dell'amore. Ho vissuto la mia infanzia dentro foreste di olivi saraceni - racconta lo scrittore - che, invece, di andarsene in verticale, si estendono soprattutto in orizzontale con rami drammaticamente contorti, che nel loro dipanarsi, hanno una manifestazione di vitalità strepitosa. Ora sono scomparsi per fare largo al cemento. C'è stato un signore al mio paese, che è un paese di mare, Porto Empedocle, che invece è riuscito con dei Tir a prendersi un enorme olivo saraceno e a portarselo dalle sue parti. E tutti lì ad aspettarsi il miracolo che fiorisse: è fiorito. È fiorito, una commozione, come un essere che torna alla vita. E hanno scoperto che ha un minimo di 1600 anni, ha visto passare

tutta la storia e sta lì. Mi hanno telefonato dicendomi: "sta cominciando a produrre olive", è eterno".

"Noi - riflette Camilleri - siamo stati capaci di prendere queste cose elementari della sopravvivenza dell'uomo e spostarle veramente in un altro significato. L'olio è anche il viatico, l'olio santo che si dà in punto di morte. E il vino è il miracolo della transustanziazione, per i credenti si tramuta nel sangue di Cristo. E poi c'è il pane nell'Ultima cena: li abbiamo elevato a simbolo non solo della nostra vita materiale, terrena, quotidiana, ma anche di ben altro". E il divieto di bere di certi popoli è un elemento sovrapposto agli elementi originari, aggiunge lo scrittore: "per esempio i poeti arabi bevevano a livelli mostruosi, mentre poi è proibito l'uso in seguito. Bisogna distinguere tra quello che è stato l'istinto dell'uomo verso certi nutrimenti, da quelle che sono le regole che successivamente sono state imposte".